

## Cumi-cumi beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan



© BSN 2010

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

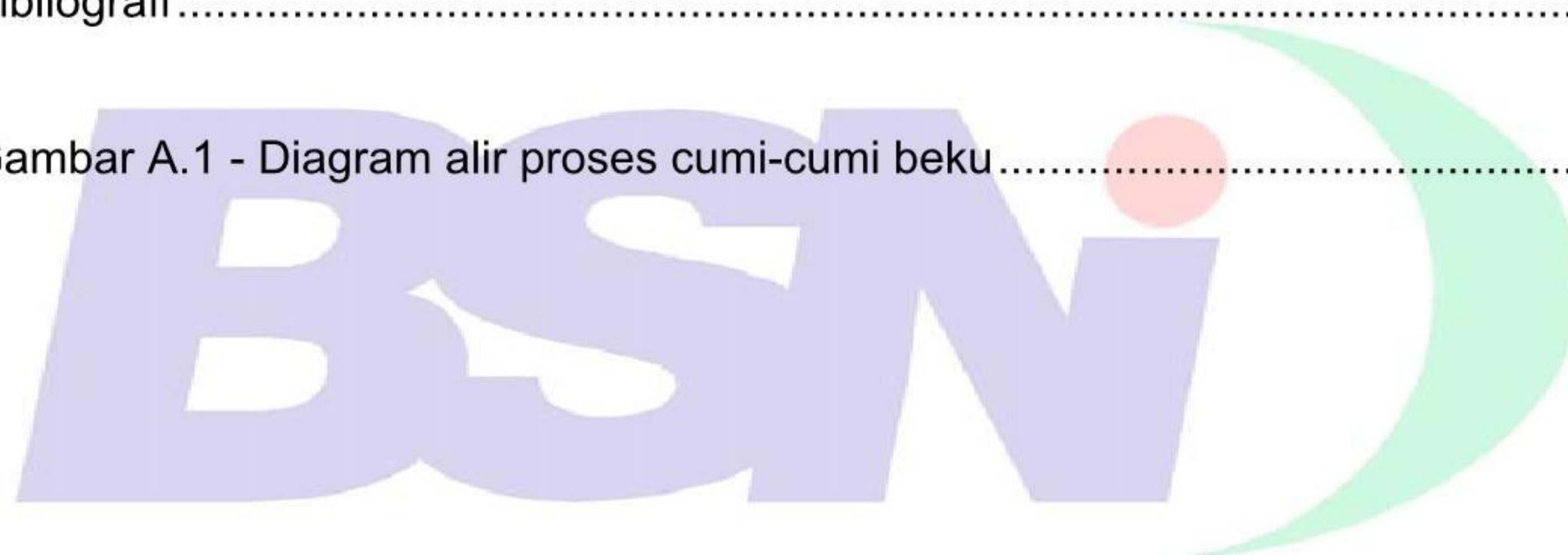
BSN  
Gd. Manggala Wanabakti  
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.  
Telp. +6221-5747043  
Fax. +6221-5747045  
Email: [dokinfo@bsn.go.id](mailto:dokinfo@bsn.go.id)  
[www.bsn.go.id](http://www.bsn.go.id)

Diterbitkan di Jakarta



## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata .....	ii
1 Ruang lingkup .....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi .....	1
4 Bahan .....	1
5 Peralatan .....	1
6 Penanganan dan pengolahan.....	2
7 Syarat pengemasan.....	4
8 Syarat pelabelan .....	5
Lampiran A (informatif) Diagram alir proses cumi-cumi beku .....	6
Bibliografi .....	7
Gambar A.1 - Diagram alir proses cumi-cumi beku .....	6





## Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas cumi-cumi beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi SNI 01-2731-1992, *Cumi-cumi beku*.

SNI ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu:

- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Persyaratan bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat teknis dan rapat konsensus pada tanggal 3 November 2008 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

- 1) Undang-Undang No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
- 2) Undang-Undang No.8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
- 3) Undang-Undang No.31 tahun 2004 tentang Perikanan.
- 4) Peraturan Pemerintah No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
- 5) Peraturan Pemerintah No. 82 tahun 2001 tentang Pencemaran Air.
- 6) Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
- 7) Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
- 8) Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 17 Juni 2009 sampai dengan 17 September 2009 dengan hasil akhir RASNI.



## Cumi-cumi beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

### 1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan penanganan dan pengolahan cumi-cumi beku.

### 2 Acuan normatif

SNI 2731.2:2010, *Cumi-cumi beku - Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

SNI 01-4872.1-2006, *Es untuk penanganan ikan – Bagian 1: Spesifikasi*.

### 3 Istilah dan definisi

#### 3.1

##### potensi bahaya

potensi kemungkinan terjadinya bahaya di dalam suatu proses atau pengolahan produk yang meliputi 2 aspek yaitu bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan (*food safety*) dan mutu produk/keutuhan pengolahan (*wholesomeness*)

### 4 Bahan

#### 4.1 Bahan baku

Bahan baku cumi-cumi beku sesuai SNI 2731.2:2010.

#### 4.2 Bahan penolong

##### 4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan memenuhi persyaratan kualitas air minum sesuai dengan ketentuan tentang syarat untuk pengawasan kualitas air minum.

##### 4.2.2 Es

Es yang digunakan dibuat dari air yang memenuhi persyaratan sesuai SNI 01-4872.1-2006. Dalam penggunaannya, es ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

### 5 Peralatan

#### 5.1 Jenis peralatan

- a) alat pengemas;
- b) alat pembeku;
- c) meja proses;
- d) pan pembeku;
- e) timbangan;
- f) *tray*;



- g) wadah.

## 5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan dan pengolahan Cumi-cumi beku mempunyai permukaan yang halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak, tidak menyerap air, tidak mempengaruhi mutu produk dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih sebelum, selama dan sesudah digunakan.

## 6 Penanganan dan pengolahan

### 6.1 Penerimaan

#### 6.1.1 Kemasan

- Potensi bahaya: *non food grade* karena tidak ada bukti untuk digunakan pada pangan dan kotor karena kesalahan penanganan.
- Tujuan: mendapatkan kemasan yang sesuai spesifikasi kemasan untuk pangan.
- Petunjuk: kemasan yang diterima di unit pengolahan diverifikasi terkait keamanan pangan, dan terlindung dari sumber kontaminasi kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter.

#### 6.1.2 Label

- Potensi bahaya: *non food grade* karena tidak ada bukti untuk digunakan pada pangan dan kotor karena kesalahan penanganan.
- Tujuan: mendapatkan label yang sesuai spesifikasi label untuk pangan.
- Petunjuk: label yang diterima di unit pengolahan diverifikasi terkait peruntukan produknya, kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter.

#### 6.1.3 Bahan baku

- Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- Tujuan: mendapatkan bahan baku sesuai spesifikasi mutu bahan baku serta bebas dari bakteri patogen.
- Petunjuk: bahan baku diuji secara organoleptik kemudian ditangani secara cepat, cermat dan saniter dengan suhu pusat bahan baku antara 0 °C - 5 °C. Bahan baku diidentifikasi dan diberi kode untuk kemudahan dalam penelusuran *traceability* dan diperlukan sampai produk akhir.

### 6.2 Pencucian I

- Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kerusakan fisik dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- Tujuan: mendapatkan mutu bahan baku yang bersih sesuai spesifikasi bahan baku dan aman untuk dikonsumsi.
- Petunjuk: bahan baku dicuci dengan menggunakan air dingin mengalir secara cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu pusat antara 0 °C - 5 °C.



### 6.3 Sortasi

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku yang sesuai spesifikasi mutu cumi-cumi segar.
- c) Petunjuk: bahan baku dipisahkan berdasarkan ukuran secara cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu pusat antara 0 °C - 5 °C.

### 6.4 Penyiangan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kerusakan fisik dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan cumi-cumi yang bersih serta mereduksi kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: cumi-cumi disiangi dengan cara membuang isi perut dan paruh, dilakukan dengan atau tanpa pembuangan kulit secara cepat, cermat dan saniter, dengan mempertahankan suhu pusat 0 °C - 5 °C.

### 6.5 Pencucian II

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kerusakan fisik dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan mutu cumi-cumi yang bersih serta aman untuk dikonsumsi.
- c) Petunjuk: cumi-cumi dicuci dengan menggunakan air dingin mengalir secara cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu pusat antara 0 °C - 5 °C.

### 6.6 Penimbangan I khusus untuk *block frozen*

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan cumi-cumi yang aman untuk dikonsumsi sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: cumi-cumi ditimbang dengan berat sesuai spesifikasi, secara cepat, cermat, dan saniter dengan mempertahankan suhu pusat 0 °C - 5 °C.

### 6.7 Penyusunan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan mutu cumi-cumi yang sesuai dengan spesifikasi cumi-cumi beku.
- c) Petunjuk: cumi-cumi disusun satu persatu dalam pan yang telah dilapisi plastik secara cepat, cermat, dan saniter dengan tetap mempertahankan suhu pusat 0 °C - 5 °C.

### 6.8 Pembekuan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena pembekuan yang tidak sempurna (*partial freezing*).
- b) Tujuan: mendapatkan mutu cumi-cumi beku yang sesuai dengan spesifikasi cumi-cumi beku.
- c) Petunjuk: cumi-cumi dibekukan pada suhu dan waktu yang telah ditentukan untuk mencapai suhu pusat maksimal -18 °C.

### 6.9 Penggelasan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena penggelasan tidak sempurna.
- b) Tujuan: mendapatkan mutu cumi-cumi beku yang sesuai dengan spesifikasi cumi-cumi beku.
- c) Petunjuk: cumi-cumi yang telah dibekukan dilepas dari pan, dilapisi dengan air dingin dengan suhu 0 °C - 5 °C kemudian langsung dimasukkan ke dalam plastik.



## SNI 2731.3:2010

Penggelasan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu pusat maksimal  $-18^{\circ}\text{C}$ .

### 6.10 Penimbangan II khusus untuk *Individual Quick Frozen (IQF)*

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan mutu cumi-cumi beku yang aman dikonsumsi sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: cumi-cumi beku ditimbang dengan berat sesuai spesifikasi, secara cepat, cermat, dan saniter dengan mempertahankan suhu pusat maksimal  $-18^{\circ}\text{C}$ .

### 6.11 Pengemasan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kerusakan fisik kemasan dan kesalahan label terkait keamanan pangan.
- b) Tujuan: untuk mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik kemasan selama penyimpanan dan transportasi.
- c) Petunjuk: produk dimasukkan ke dalam yang berlabel sesuai ketentuan yang berlaku secara cepat, cermat, dan saniter.

### 6.12 Penyimpanan

- a) Potensi bahaya: mutu tidak sesuai dengan spesifikasi mutu cumi-cumi beku karena suhu penyimpanan tidak sesuai spesifikasi.
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik selama penyimpanan.
- c) Petunjuk: cumi-cumi beku disimpan dalam gudang beku (*cold storage*) dengan suhu  $(-20 \pm 1)^{\circ}\text{C}$ . Penataan produk dalam gudang beku diatur sedemikian rupa sehingga memungkinkan sirkulasi udara dapat merata dan memudahkan pembongkaran dengan sistem FIFO.

### 6.13 Pemuatan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene serta suhu tidak sesuai spesifikasi.
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik selama pemuatan.
- c) Petunjuk: cumi-cumi beku dimuat dalam alat transportasi yang dapat mempertahankan suhu pusat maksimal  $-18^{\circ}\text{C}$  dan terlindung dari penyebab yang dapat merusak mutu produk.

## 7 Syarat pengemasan

### 7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk cumi-cumi beku bersih, tidak mencemari produk yang dikemas, terbuat dari bahan yang baik dan memenuhi persyaratan bagi produk cumi-cumi beku.

### 7.2 Teknik pengemasan

Produk akhir dikemas dengan cepat, cermat, secara saniter dan higienis. Pengemasan dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar terhadap produk.



## 8 Syarat pelabelan

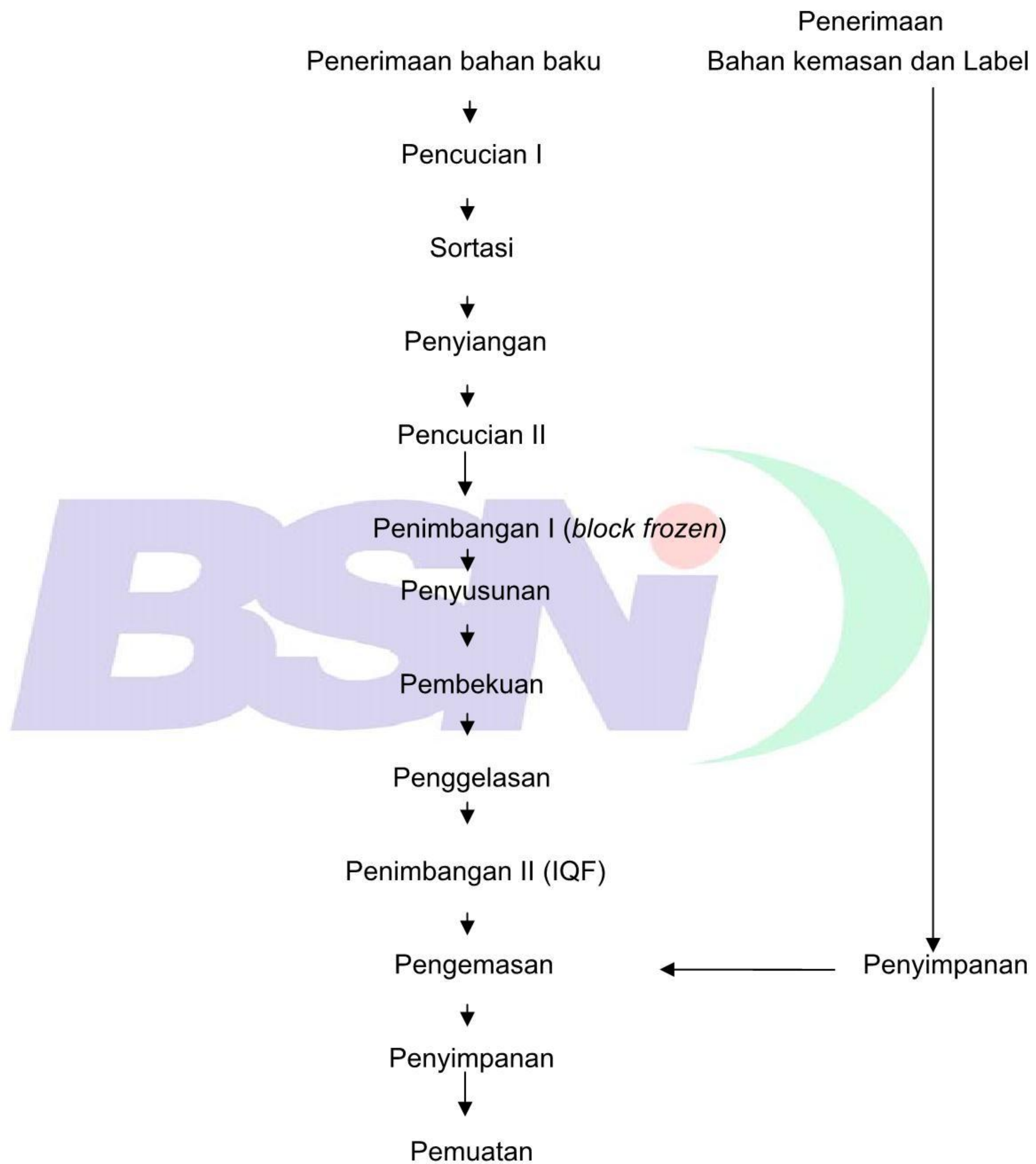
Setiap kemasan produk cumi-cumi beku yang akan diperdagangkan agar diberi label dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

- a) nama produk;
- b) berat bersih atau isi bersih;
- c) daftar bahan yang digunakan;
- d) nama dan alamat produsen pihak yang memproduksi atau memasukkan pangan ke dalam wilayah Indonesia;
- e) tanggal, bulan dan tahun produksi;
- f) tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa.





**Lampiran A**  
(informatif)  
**Diagram alir proses cumi-cumi beku**



**Gambar A.1 - Diagram alir proses cumi-cumi beku**



## Bibliografi

Kepmenkes No 907/Menkes/SK/VII/2002, *tentang syarat-syarat untuk pengawasan kualitas air minum.*























**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3,4,7,10  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.go.id](mailto:bsn@bsn.go.id)